

БІЛКИ ПЛІВКОВОГО ТА ГОЛОЗЕРНОГО СОРТОТИПУ ВІВСА ТА ЇХ АМІНОКИСЛОТНИЙ СКЛАД

Мукоїд Р.М., ст. наук. співроб.

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Українець А.І.**

Національний університет харчових технологій

Овес як сировина використовується різними галузями харчової промисловості для виробництва харчових продуктів.

Метою даного дослідження було визначення амінокислотного складу різних сортотипів вівса, що дозволить обґрунтувати вибір таких сортів, переробка яких забезпечить отримання повноцінних харчових продуктів.

За останні роки Носівською селекційно-дослідною станцією виведенні нові, так звані, голозерні сортотипи вівса. Від традиційних (плівкових) сортів вони відрізняються збільшеним вмістом білка та крохмалю і мінімальним вмістом клітковини. Зерна цих сортів, на відміну від плівкових, не мають оболонки, що значно підвищує їх харчові якості і спрощує процес переробки.

Білки – цінна складова частина зерна вівса, яка надає поживні і лікувальні властивості готовому продукту. За вмістом білкових речовин голозерний овес значно переважає плівковий. Для дослідження харчової цінності визначали амінокислотний склад названих сортотипів вівса.

Результати дослідів показали, що білки як плівкового, так і голозерного вівса містять всі незамінні амінокислоти, тобто є повноцінними. За вмістом загальних амінокислот голозерний овес на 30% переважає плівковий. Вільних амінокислот голозерний овес містить також на 34% більше, ніж плівковий. Відомо, що найбільшу цінність мають незамінні амінокислоти. За їх вмістом голозерний овес переважає плівковий, але співвідношення незамінних амінокислот до загальних у обох сортах практично однаковий %72 і оговоквілп у %52 : – у голозерного.

Результати експериментів показали, що при солодощенні обох типів вівса зміни амінокислотного складу ідентичні. Але як зерно, так і солод голозерного вівса мають більш багатий амінокислотний склад. Тому переробка його зерна в харчовій промисловості дає можливість підвищити оздоровчі властивості продуктів.